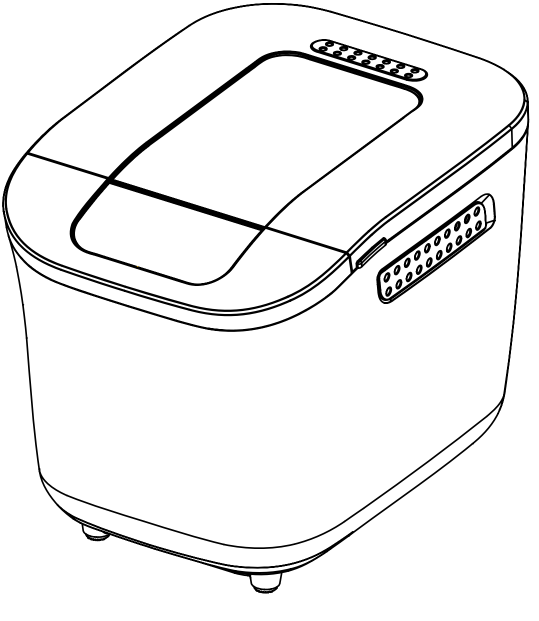
iCES®

HOME BAKERY

INSTRUCTION MANUAL



MODEL: IBM-500

A.C. 230-240V/50HZ 560W 1.0Lb(500g)

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

CONTENTS

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Hand over the manual to anyone you pass on the appliance to.

1.Important information for your safety

Setup

• Check the bread maker for transport damage after unpacking. If necessary, contact your supplier.
• Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
• Do not place the appliance near gas burners, electric ovens or other heat sources.
• Do not place the appliance near any inflammable materials, explosive and/or self-igniting gases.
• Make certain that the ventilation slits of the appliance are not covered.
• Before plugging in the appliance, check whether the electricity type and mains voltage match the information on the type plate.
• Do not draw the power cord over sharp edges or close to hot surfaces or objects. This may damage the insulation of the power cord.
• To prevent anyone from tripping over, the appliance is provided with a short power cord.
• If you plan to use an extension cable, make sure that the maximum permissible power rating of the cable corresponds with that of the bread maker.
• Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or pulling it accidentally.
•This appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
•The largest bread can be made is 1.0Lb(500g), so the maximum quantities of flour and Yeast that may be used shall follow the Bread Maker Cookbook

During operation

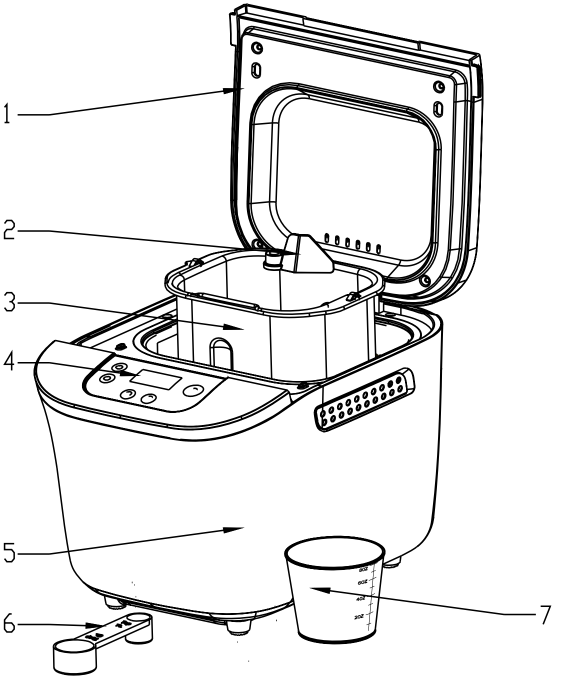
• Check the condition of the power cord and plug frequently. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified person to avoid associated dangers.
• Children using electrical appliances or standing close to them may be allowed only under the supervision of an adult.
• This appliance complies with the normal safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist.
• Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Fire Hazard!
• Caution, the bread maker becomes hot. Only touch the handles and touch buttons of the appliance. If necessary, use a kitchen cloth.
• Before taking out the accessories or inserting them, allow the appliance to cool down and unplug the power cord.
• Do not re-locate the bread baking machine if the bread pan contains hot ingredients

or liquids.
• Avoid contact with the rotating kneading paddles during operation. Injury hazard!
• Stop the appliance off by means of the On/Off button, then pull the power plug out of the wall socket to disconnect the appliance from the power supply.
Do not pull at the cable but pull out the plug from the socket.
• When not in use or before cleaning the appliance, unplug the power cord as a safety measure.
• Do not use the bread baking machine for the storage of foods or utensils.

Cleaning

• Do not immerse the bread maker in water or other fluids. Hazard of lethal electrical shocks!
• Do not clean the appliance with abrasive scrubbers. Detached particles of the scrubber may come into contact with the electrical components and cause severe electric shocks.
• Appliance is not intended for use by persons (Including Children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2. Machine Overview



(1). Appliance lid
(2). kneading paddle
(3). Bread pan
(4). Control panel
(5). Housing
(6).Measuring spoon (tea and table size)
(7).Measuring cup

3.Proper use

Only use your bread maker for baking bread in a household environment. Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects.
Do not use the bread machine outdoor. Use accessories recommended by the manufacturer only. Accessories not recommended may cause damage to the appliance.

4. Before the First Use

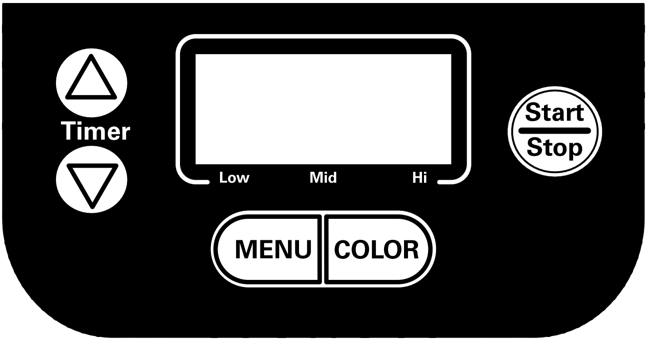
Disposing of the packaging material
Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with the prevailing regulations.
Initial cleaning
Wipe the bread pan, kneading paddle and outer surface of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting into operation. Do not use any abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective film on the control panel.

5. Properties

You can use the automatic bread maker to bake according to your taste.

- You can choose from among 8 different baking programmes.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can knead noodle dough or roll dough
- You can make cake.

6. Control panel



(1). LCD Display

(a). Display for selection of the loaf weight
1.0LB (500g),

(b). The remaining baking time in minutes and the programmed time

(c). The selected bread crust color
light, medium, dark

(d). The selected programme number

(2). Menu

Load the desired baking programmes. The programme number and the corresponding baking time appears on the LCD display.

Important:

When pressing all buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

(3). Color

Select bread crust color (light/medium/dark). Press the button of “Color” enough times until a marking appears indicate the desired crust color.

(4). “Timer ”

Time-delayed baking.

Press “Timer” △ or “Timer” ▽ button continuously to adjust the finish time.

(5). Start/Stop
To start and stop the operation or to delete a set timer. To finish operation and delete the settings, press the “Start/Stop” button for 2 seconds until one long acoustic signals are audible.

Note:
Do not press the “Start/Stop” button, if you only want to check the state of your bread.

(6).Program number
The program number appears on the LCD display of left upper cornner.

Memory function
When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the programme will continue from the same point. This does not apply, however, when you cancel/terminate the baking process by pressing the “Start/Stop” button for 2 seconds.

Window
You can check the baking process through the window.

7. Baking programmes

You select the desired programmes by pressing the button “MENU”. The corresponding programme number is showed on the LCD display. The baking time depends on the selected Programme combinations. See chapter " Working time table”.

Baking programme 1: Basic
For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency.

Baking programme 2: Sweet
For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Baking programme 3: French
For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

Baking programme 4: Cake
Kneading, and baking to make cake.

Baking programme 5: Ultr-fast
kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.

Baking programme 6: Dough
For preparing riseing dough to make style bread. In this program no baking is done.

Baking programme 7:Pasta
For preparing noodle dough. In this program no baking is done.

Programme 8: Bake
For additional baking of bread that are too light or not baked through. In this programme there is no kneading or riseing.
The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.

• To prematurely terminate this function press the “ Start/Stop” button for 2 seconds, until one long acoustic signals are heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.
In programs 1, 2, 3,4,5 hurried acoustic signal sounds during the program time table. Soon thereafter, add the ingredients such as fruits or nuts.
If you have set the delayed timer, you can put all the ingredients into the bread pan at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

8.Setting the Time

The timer function enables delayed baking.
If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.
You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the “**Time △”**. Please note the delay time should include the baking time of programme. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the programme and degree of browning must be selected, then pressing “**Time**△”to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.
Example: Now it is 8:30p.m,if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o’clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the “**Time△”** to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the “**Start/Stop”** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If You don’t want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note
Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

9. Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

Ingredients

• Take the bread pan out of the housing, before putting in the ingredients.
If ingredients reach the baking area, a fire may be caused by them heating up on the heating elements.

• Always put the ingredients in the stated order into the bread pan .

• All ingredients should have room temperature to maintain an optimal rising result of the yeast.

• Measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

Note

Never use larger quantities than those specified. Too much dough can rise out of the bread pan and drop onto the hot heating elements, causing a fire.

10. Baking bread

Preparation

Observe the safety instructions in this manual. Place the bread machine on an even and firm base.

Note

The bread maker maximum quantities of flour and yeast is 500g(1.0Lb) receips,Don’t used more ingredients

First add the Water ,oil and other liquids, then add sugar , salt, flour, last add the yeast .

(1). Pull the bread pan upward out of the appliance.
(2). Push the kneading paddles onto the drive shafts in the bread pan. Make sure they are firmly in place.
(3). Put the ingredients for your recipe in the stated order into the bread pan. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

Note

Make certain that yeast does not come into contact with salt or liquid.
(4). Place the bread pan back in the appliance. Make sure that it is positioned properly.
(5). Close the appliance lid.
(6). Plug the power plug into the socket. An acoustic signal sounds and the display indicates the program number and the duration of the normal program 1.
(7). Select your program with the “MENU” button. Each input is confirmed by an acoustic signal.
(8). Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen light, medium or dark.
(9). You now have the possibility of setting the finish time of your programme via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 13 hours.

Starting a Programme

Now start the programme using the “Start/Stop” button.

The programme will automatically run various operations. You can watch the programme time table via the window of your bread baking machine. Occasionally, condensation may occur during baking in the window. The appliance lid can be opened during kneading.

Note

Do not open the appliance lid during baking. The bread can collapse.

Ending a programme

When the baking process has been completed, acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. At the end of the programme the appliance automatically changes to a warming mode for up to 60 minutes. In this mode, warm air circulates inside the appliance. You can prematurely terminate the warming function by keeping the “Start/Stop” button pressed until acousitc signals are heard.

Warning

Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in!

Taking out the bread

When taking out the bread pan, always use pot holders or oven gloves. Hold the bread pan tilted over a grid and shake lightly until the bread slides out of the bread pan. If the bread does not slip off the kneading paddles, carefully remove the kneading paddles using the enclosed kneading paddle remover.

Note

Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the bread pan with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the driving shaft.

Tip: If you remove the kneading paddles after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the bread pan.

- Briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the power plug out of the wall socket.
- Open the appliance lid and take out the bread pan. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles.
- Replace the dough and close the appliance lid.
- Push the plug back into the wall socket and press the “Start/Stop” button. The baking programme is continued. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that no kneading paddle is still in the bread pan.

Warning
Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows “HHH” after the programme has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the programme and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again.
If the display shows “LLL” after the programme has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too low. You should place the bread maker on a higher environment for using.
If the display shows “EE0” after you have pressed “Start/Stop” button, it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows “EE1”, it means the temperature sensor short circuit.

11.Cleaning and Care

Warning
Pull the power plug out of the wall socket each time and allow the appliance to cool down. Protect the appliance against splashing water and moisture, as these could lead to an electric shock. Please also observe the safety instructions.

Important
The parts and accessories of the appliance should not be washed in a dish washing machine.

Casing, lid, baking chamber
Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the casing and the lid too with a wet cloth or sponge. Make sure that the inside area is fully dry.

Bread pan and kneading paddle
The surfaces of the bread pan and kneading paddle have a non-stick coating. While cleaning, do not use any abrasive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches on the surface. Due to moisture and vapor the surface of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This does not affect the quality or functional performance of the appliance. Before cleaning, take the bread pans and kneading paddles out of the baking area. Wipe the outside of the bread pans with a damp cloth.

Important
Never immerse the bread pans in water or other liquids. Clean the interior of the bread pans with warm, soapy water. If the kneading paddles are incrusted and hard to release, fill the bread pan with hot water for approx. 30 minutes. If the retainer in the kneading paddle is clogged, you can clean it carefully with a wooden skewer. Do not use any chemical cleaning agents or thinners to clean the bread maker.

12.Technical data

Model: IBM-500
Power supply: A.C 220-240V/ 50Hz
Power consumption : 560 Watt
Bread pan conpacity: Max1.0Lb(500g)

13. Disposal

Never throw the Automatic Bread Maker into the normal household waste.
Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

14. Programme time table

IBM-500 BREAD MAKER WORKING TIME TABLE

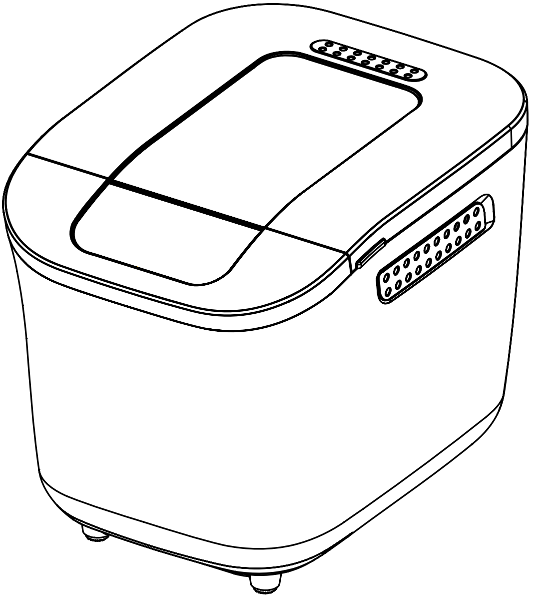
Program setting / Cycle	1.BASIC	2.SWEET	3.FRENCH	4.CAKE	5.ULTRA FAST	6.DOUGH	7.PASIA	8.BAKE
	3:05	2:55	3:40	1:20	1:18	1:40	0:15	0:10
KNEAD1	10	11	11	15	15	10	15	N/A
RISE1	30	15	40	5	N/A	10	N/A	N/A
KNEAD2	13	14	15	N/A	N/A	10	N/A	N/A
RISE2	42	35	39	N/A	N/A	30	N/A	N/A
RISE3	40	40	50	N/A	25	40	N/A	N/A
BAKE	50	50	65	50	38	N/A	N/A	0:10-1:00
KEEWARM	60	60	60	60	60	N/A	N/A	60
ADDFRUIT TIME	2：17	2:13	2：39	2：27	2:49	N/A	N/A	N/A
DELAY TIME	13：00	13：00	13：00	N/A	N/A	13：00	13：00	N/A

15.Trouble shooting

What should I do if the kneading paddle is stuck inside the bread pan after baking?	Add hot water to the bread pan and turn the kneading paddle to loosen encrusted material underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	The function "Keep warm" ensures that the bread is kept warm for nearly 1 hour and protected from humidity. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Can the bread pans be washed in a dishwasher?	No. Please wash the bread pans and kneading paddles by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Make sure that the kneading paddles and bread pan are positioned properly.
What do I do if the kneading paddle remains in the bread?	Remove the kneading paddles with the kneading paddle remover.
What happens if there is a power failure when a program is running?	In case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will run the last implemented program till the end.
How long does it take to bake bread?	Please consult the programme time table for the exact times.
What size breads can I bake?	With the large bread pan, you can bake bread up to 1.0Lb(500g).
Why can the timer function not be used when baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs get spoilt if they remain in the appliance for too long.
The added raisins get crushed in the appliance.	To avoid the chopping of ingredients such as fruit or nuts, add these to the dough only after the signal is sounded.

MACHINE À PAIN

MANUEL D'INSTRUCTION



MODÈLE : IBM-500
A.C. 230-240V/50HZ   560W 1.0Lb(500g)

Lisez ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser et gardez-le pour consultation ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Lisez les instructions d'utilisation soigneusement avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez ce livret pour consultation ultérieure. Remettez le manuel à tous ceux à qui vous confiez l'appareil.

1. Informations importantes pour votre sécurité

Installation

- Vérifiez les éventuels dégâts dus au transport lors du déballage. Si nécessaire, contactez votre fournisseur.
- Placez l’appareil sur une surface sèche, plate et résistante à la chaleur.
- Ne placez pas l’appareil près de gazinières, fours électriques ou autre sources de chaleur.
- Ne placez pas l’appareil près de matériaux inflammable, explosif et/ou de gaz auto inflammables.
- Assurez-vous bien que les fentes de ventilation de l’appareil ne sont pas couvertes.
- Avant de brancher l’appareil, vérifiez si le type d’électricité et la tension du secteur correspond aux informations sur la plaque du produit.
- Ne tirez pas le cordon d’alimentation sur des angles tranchants ou près de surfaces ou objets brulants. Cela pourrait endommager l’isolation du cordon d’alimentation.
- Pour empêchez quiconque de trébucher, l’appareil est fourni avec un cordon d’alimentation court.
- Si vous envisagez d’utiliser une rallonge, assurez-vous que sa tension maximum autorisée correspond à celle de la machine à pain.
- Placez le câble d’extension de manière à empêcher quiconque de trébucher dessus ou de le tirer accidentellement.
- N’utilisez pas cet appareil par le biais d’un minuteur externe ou d’un système de contrôle à distance.
- La quantité maximum de pain qui peut être faite est de 1.0Lb (500g), donc les quantités maximum de farine et de levure pouvant être utilisées doivent correspondre au livret de recette de la machine à pain.

Durant l’utilisation

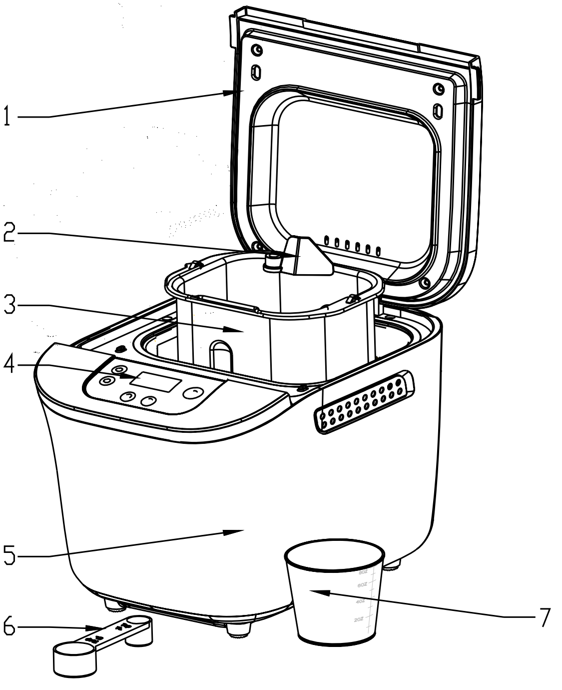
- Vérifiez l’état du cordon d’alimentation et de la prise fréquemment. Si le cordon d’alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client du fabricant ou une personne similairement qualifiée pour éviter les dangers engendrés.
- Les enfants qui utilisent des appareils électriques ou qui se tiennent à proximité ne doivent y être autorisés que sous la surveillance d’un adulte.
- Cet appareil est conforme aux règlements de sécurité de base. L’inspection, la réparation et l'entretien technique ne peuvent être effectués que par un spécialiste qualifié.
- Ne placez aucun objet sur l’appareil et ne le couvrez pas durant le fonctionnement. Risque d’incendie !

• Attention, la machine à pain devient brulante. Ne touchez que les poignées et les touches de contrôle de l’appareil. Si nécessaire, utilisez un chiffon.
• Avant d'enlever les accessoires ou de les insérer, laissez l’appareil refroidir et débranchez le cordon d’alimentation.
• Ne déplacez pas la machine à pain si le bac a pain contient des ingrédients ou des liquides chauds.
• Évitez le contact avec les palettes rotatives de mélange durant l’utilisation. Risque de blessure !
• Arrêtez l’appareil avec le bouton Marche/Arrêt, puis débranchez le cordon d’alimentation de la prise pour déconnecter l’appareil du secteur.
Ne tirez pas sur le câble, mais tirez sur la tête de la prise.
• Lorsque vous n’utilisez pas ou avant le nettoyage de l’appareil, débranchez le cordon d’alimentation comme mesure de sécurité.
• N’utilisez pas la machine à pain pour ranger des aliments ou des ustensiles.

Nettoyage

• N’immergez pas la machine à pain dans l’eau ou tout autre liquide. Risque de chocs électriques mortels!
• Ne nettoyez pas l’appareil avec des brosses abrasives. Les particules détachées de la brosse pourraient entrer en contact avec les composants électriques et causer des chocs électriques sévères.
• Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d’expérience ou de connaissance, à moins qu’elles n’aient été informées ou soient surveillées sur l’utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
• Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

2. Aperçu de la machine



(1). Couvercle de l’appareil
(2). Palette de mélange
(3). Cuvette à pain
(4). Panneau de commande
(5). Boitier
(6). Cuillère-mesure (taille cuillère à café et cuillère à soupe)
(7). Tasse à mesurer

3. Utilisation correcte

N’utilisez votre machine à pain que pour cuire du pain dans un cadre domestique. N’utilisez pas l’appareil pour sécher des aliments ou d’autres objets.
N’utilisez pas la machine à pain en extérieur. Utilisez les accessoires recommandés par le fabricant uniquement. Les accessoires non recommandés peuvent causer des dégâts sur l’appareil.

4. Avant la première utilisation

Élimination des matériaux d’emballage

Déballez votre appareil et débarrassez-vous des matériaux d’emballage conformément aux lois en vigueur.

Nettoyage initial

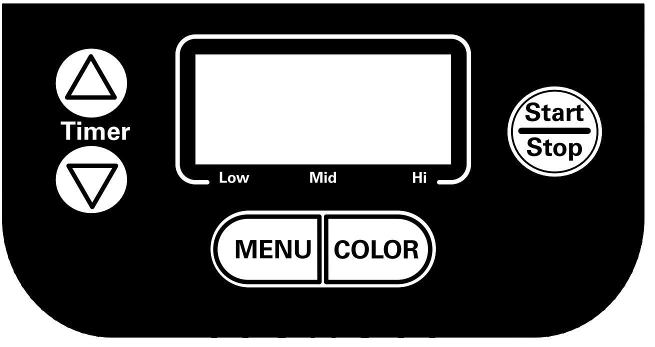
Nettoyez la cuvette à pain, la palette de mélange et la surface supérieure de la machine à pain avec un linge doux humide avant d’utiliser pour la première fois. N’utilisez pas de tampons abrasifs ou de poudres de nettoyage. Enlevez le film de protection sur le panneau de commande.

5. Propriétés

Vous pouvez utiliser la machine à pain automatique selon vos gouts.

- Vous pouvez choisir entre 8 programmes de cuisson différents.
- Vous pouvez utiliser des mixtures prêtes-à-cuire.
- Vous pouvez pétrir de la pâte pour des nouilles ou des petits pains.
- Vous pouvez faire des gâteaux.

6. Panneau de commande



(1). Écran LCD

(a). Affiche la sélection du poids de charge
1.0LB (500g),
(b). Le temps de cuisson restant en minutes et le temps de programmation
(c). La couleur de croute sélectionnée
Claire, moyenne, foncée
(d). Le numéro de programme sélectionné

(2). Menu

Sélectionnez les programmes de cuisson que vous souhaitez. Le numéro de programme et le temps de cuisson correspondent apparaissent sur l'écran LCD.

Important :

Lorsque vous appuyez sur les boutons un signal sonore doit être audible, à moins que L'appareil ne soit en fonctionnement.

(3). Couleur
Sélectionnez la couleur de la croute du pain (Claire, moyenne, foncée) Appuyez sur le bouton « couleur » le nombre de fois correspondant à l'apparition de l'indicateur pour la couleur de croute désirée.

(4). « Minuteur »
Début de cuisson après un délai.
Appuyez sur le bouton △ ou ▽ du « minuteur » à plusieurs reprise pour régler le temps d'expiration.

(5). Start/Stop
Pour débuter et finir l'utilisation ou effacer un délai défini. Pour finir l'utilisation et effacer les réglages, appuyez sur le bouton « Start/Stop » pendant 2 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un long signal sonore.
Note :
N'appuyez pas sur le bouton « Start/Stop » si vous souhaitez juste vérifier l'état de cuisson de votre pain.
(6). Numéro de programme
Le numéro de programme apparait dans le coin en haut à gauche de l'écran LCD.

Fonction mémoire
Lorsque vous rallumez l'appareil après une coupure de courant d'environ 10 minutes, le programme continuera là ou il s'était arrêté. Cela ne s'applique pas, cependant, si vous annulez/terminez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton « Start/Stop » pendant 2 secondes.
Vitre
Vous pouvez vérifier l'état de cuisson à travers la vitre.

7. Programmes de cuisson
Sélectionnez le programme de votre choix en appuyant sur le bouton « MENU ». Le numéro de programme correspondant s'affiche sur l'écran LCD. Le temps de cuisson dépend des combinaisons de programmes sélectionnés. Voir le chapitre « tableau des programmes ».

Programme de cuisson 1 : Basique
Pour les pains blancs et les pains mélangés à base de farine de blé ou de seigle. Le pain a une consistance compacte.

Programme de cuisson 2 : Sucré
Pour les pains avec des additifs tells que jus de fruit, noix de coco râpée, raisins, fruits secs, chocolat ou sucre ajoutés. Grace à une phase de levage plus longue, le pain sera plus léger et aéré.

Programme de cuisson 3 : Français
Pour des pains légers faits avec de la farine de qualité Normalement le pain est moelleux et a une croute croustillante. Ce programme ne convient pas pour cuire des recettes nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.

Programme de cuisson 4 : Gâteau
Mélange et cuit pour faire un gâteau.

Programme de cuisson 5 : Ultra-rapide
Mélange, lève et cuit de manière très rapide. Mais le pain ainsi cuit et le plus dur parmi tous les autres modes de cuisson.

Programme de cuisson 6 : Pâte
Pour préparer une pâte qui lève pour faire des pains décoratifs. Ce programme ne comporte pas de phase de cuisson.

Programme de cuisson 7 : Nouilles
Pour préparer de la pate pour faire des nouilles Ce programme ne comporte pas de phase de cuisson.

Programme 8: Cuisson
Pour la cuisson supplémentaire de pain qui sont trop légers ou qui ne sont pas suffisamment cuits. Dans ce programme, il n’ya pas de mélange ou de levage.
Le pain restera chaud pendant presque une heure après la fin du processus de cuisson. Cela empêche le pain de devenir trop moelleux.

• Pour arrêter cette fonction de manière anticipée, appuyez sur le bouton « Start/Stop » pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu’un long signal sonore se fasse entendre. Pour éteindre l’appareil, déconnectez-le du secteur.
Lors des programmes 1,2,3,4 et 5, vous entendez des signaux sonore rapide durant la programmation du temps. Peu après, ajoutez les ingrédients tels que les fruits ou les noix.

Si vous avez défini un délai avant le début de la cuisson, vous pouvez mettre tous les ingrédients dans la cuvette à pain dès le départ. Dans ce cas cependant, les fruits et les noix seront coupés en plus petits morceaux.

8. Régler le délai

La fonction minuteur vous permet de commencer la cuisson après un délai.
Si vous souhaitez que l'appareil ne commence pas la cuisson immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le temps du délai.
Vous devez décider combien de temps sera nécessaire avant que votre pain soit près en appuyant sur le bouton « **Time**△». Veuillez noter que le temps de délai doit inclure le temps de cuisson du programme. C'est à dire, à la fin du délai, vous aurez du pain chaud prêt à servir. Pour commencer, le programme et la couleur de croute doivent être choisis, puis appuyez sur « **Time**△» pour augmenter le temps du délai par intervalles de 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures.

Exemple : Maintenant il est 20h30, si vous souhaitez avoir du pain prêt le lendemain matin à 7 heures, vous pouvez régler sur 10 heures et 30 minutes Sélectionnez votre programme, la couleur, la taille du pain, puis appuyez sur « **Time**△» pour ajouter du temps jusqu'à ce que 10 :30 apparaisse sur l'écran. Alors, appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour activer ce programme avec le délai. Vous pouvez voir un point clignotant et l'écran comptera à rebours pour afficher le temps restant. Vous aurez du pain frais à 7 heures le lendemain matin, si vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, le temps additionnel d'une heure commence.

Note

N'utilisez pas la fonction minuteur lorsque vous utilisez des ingrédients qui se détériorent rapidement
Comme des œufs, du lait, de la crème ou du fromage.

9. Avant la cuisson

Pour une cuisson réussie, veuillez prendre en considération les éléments suivants :

Ingrédients

• Sortez la cuvette de pain de boitier avant de mettre les ingrédients dedans.
Si les ingrédients sont versés sur la zone de cuisson, un incendie peut être provoqué du fait de la surchauffe des éléments chauffants.

• Mettez toujours les ingrédients dans la cuvette dans l'ordre indiqué.

• Tous les ingrédients doivent rester à température ambiante pour obtenir un levage optimal de la levure.

• Mesurez les ingrédients précisément. Même de petites différences entre les quantités indiquées dans la recette peuvent affecter le résultat de cuisson.

Note
N'utilisez jamais des quantités plus grandes que celles indiqués. Le surplus de pate peut déborder de la cuvette à pain et tomber sur les éléments chauffants, provoquant un incendie.

10. Cuire du pain

Préparation
Observez les instructions de sécurité de ce manuel. Placez la machine à pain sur une base stable et plate.

Note
La quantité maximum de farine et de levure utilisable dans la machine à pain convient pour des recettes de 500g (1,0Lb), n'utilisez pas plus d'ingrédients.
Ajoutez d'abord l'eau, l'huile et les autres liquides, puis ajoutez le sucre, le sel, la farine et terminez par ajouter la levure.

(1). Sortez la cuvette à pain hors de l'appareil.
(2). Poussez les palettes de mélange sur les axes du moteur dans la cuvette à pain. Assurez-vous qu'elles soient bien fixées.
(3). Mettez toujours les ingrédients de votre recette dans la cuvette dans l'ordre indiqué. Ajoutez d'abord les liquides, le sucre et le sel, puis la farine et ajoutez la levure en dernier.
Note
Assurez-vous bien que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou les liquides.
(4). Remettez la cuvette de pain dans l'appareil. Assurez-vous qu'elle est correctement positionnée.
(5). Fermez le couvercle de l'appareil.
(6). Branchez la prise de courant dans la fente. Un signal sonore est émis et l'écran indique le numéro de programme et la durée du programme normal 1.
(7). Sélectionnez votre programme avec le bouton « Menu ». Chaque entrée est confirmée par un signal sonore.
(8). Sélectionnez la couleur de votre pain. La marque sur l'écran indique si vous avez choisi clair, moyen ou foncé.
(9). Vous pouvez à présent régler l'heure de fin de votre programme avec la fonction minuteur. Vous pouvez fixer un délai maximum de 13 heures.

Démarrer un programme
Démarrez à présent le programme à l'aide du bouton « Start/Stop ».
Le programme procédera automatiquement aux différentes opérations. Vous pouvez observer le déroulement du programme grâce à la vitre sur votre machine à pain.

Occasionnellement, la condensation peut apparaitre sur la fenêtre durant la cuisson. Le couvercle de l’appareil peut être ouvert durant le mélange.
Note
N’ouvrez pas le couvercle de l’appareil durant la cuisson. Le pain pourrait retomber.

Terminer un programme

Lorsque le processus de cuisson et terminée, des signaux sonores sont émis et l’écran indique 0:00. À la fin du programme, l’appareil passe automatiquement en mode de conservation de chaleur pendant 60 minutes maximum. Dans ce mode, de l’air chaud circule à l’intérieur de l’appareil. Vous pouvez terminer la fonction de conservation de chaleur de manière anticipée en maintenant le bouton « Start/Stop » appuyé jusqu'à ce que vous vous entendiez un signal sonore.

Avertissement

Avant d’ouvrir le couvercle de l’appareil, débranchez la prise du secteur. Lorsque vous ne l’utilisez pas, l’appareil ne doit jamais être branché !

Sortir le pain

Lorsque vous sortez la cuvette de pain, utilisez toujours utilisez toujours un chiffon ou un gant de four. Maintenez la cuvette à pain renversée sur une grille et remuez-la doucement jusqu'à ce que le pain glisse hors de la cuvette. Si le pain ne glisse pas des palettes de mélange, enlevez soigneusement les palettes à l’aide de l’ustensile réservé à cet effet fourni avec la machine.
Note
N’utilisez aucun objet de métal qui pourrait rayer le revêtement antiadhésif. Apres avoir enlevé le pain, rincez immédiatement la cuvette avec de l’eau chaude. Cela empêche les palettes de mélange de coller à l’axe d’entrainement.

Astuce : Si vous enlevez les palettes à la fin du mélange de la pate, le pain restera intact lorsque vous le sortirez de la cuvette.
• Appuyez brièvement sur le bouton Start/Stop pour interrompre le processus de cuisson ou débranchez le câble d’alimentation du secteur.
• Ouvrez le couvercle de l’appareil et sortez la cuvette. Vous pouvez sortir la pate avec les mains farinées et sortir les palettes de mélange.
• Remettez la pate et fermez le couvercle de l’appareil.
• Rebranchez la prise sur le secteur et appuyez sur le bouton « Start/Stop ». Le programme de cuisson redémarre. Laissez le pain refroidir entre 15 et 30 minutes avant de le manger. Avant de couper le pain, assurez-vous que les palettes de mélanges ne sont plus dans la cuvette.

Avertissement

N’essayez pas de commencer à utiliser la machine à pain avant qu’elle ait soit refroidi soit chauffé. Si l’écran affiche « **HHH** » après que le programme ait commencé, cela signifie que la température à l’intérieur de la cuve est trop élevée. Vous devez arrêter le programme et débrancher la prise du secteur immédiatement. Puis, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir complètement avant de l’utiliser à nouveau.
Si l’écran affiche « **LLL** » après que le programme ait commencé, cela signifie que la température à l’intérieur de la cuve est trop basse. Vous devez mettre la machine à pain dans un environnement plus chaud pour l’utilisation.
Si l’écran affiche « **EE0** » après que vous ayez appuyée sur le bouton « Start/Stop », cela signifie que le capteur de température est en circuit ouvert, veuillez faire vérifier le capteur soigneusement par un expert autorisée. Si l’écran affiche « EE1 », cela signifie que le capteur de température et en court-circuit.

11. Nettoyage et entretien

Avertissement

Débranchez la prise du secteur chaque fois, et laissez l’appareil refroidir, protégez l’appareil contre les éclaboussements et l’humidité, car ils pourraient résulter sur un choc électrique. Veuillez également respecter les instructions de sécurité.

Important

Les pièces et accessoires de l’appareil ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle.

Boitier, couvercle, chambre de cuisson

Enlevez toutes les particules laissées dans la zone de cuisson à l'aide d’un linge humide ou une éponge douce légèrement humide. Nettoyez le boitier et le couvercle également avec un linge ou une éponge humide. Assurez-vous que la zone intérieure est complètement sèche.

Cuvette à pain et palette de mélange

Les surfaces de la cuvette et des palettes de mélange ont un revêtement antiadhésif Lors du nettoyage, n’utilisez aucun détergent abrasif, poudre de nettoyage ou objets qui pourraient rayer la surface. Du fait de l’humidité et la vapeur, la surface des différentes parties peuvent changer d’apparence au bout d’un certain temps d’utilisation. Cela n’affecte pas la qualité ou la performance de fonctionnement de l’appareil. Avant de nettoyer, sortez la cuvette et les palettes hors de la zone de cuisson. Nettoyez l’extérieur de la cuvette avec un linge humide.

Important
N’immergez jamais la cuvette dans l’eau ou autre liquides. Nettoyez l’intérieur de la cuvette avec de l’eau chaude savonneuse. Si les palettes sont incrustées et difficile à dégager, remplissez la cuvette avec de l’eau chaude pendant environ 30 minutes. Si le mécanisme de la palette est enclenché, vous pouvez le nettoyer soigneusement avec un pic en bois. N’utilisez pas d’agent de nettoyage chimique ou de diluant pour nettoyer la machine à pain.

12. Données techniques

Modèle : IBM-500
Alimentation : AC 220-240V, 50Hz
Consommation énergétique : 560 Watt
Capacité de la cuvette : 1,0Lb (500g.) maximum

13. Tableau des programmes

TABLEAU DES PROGRAMMES POUR LA MACHINE À PAIN IBM-500

Programme / Cycle	1.BASIQUE	2.SUCRÉE	3.FRANÇAIS	4.GÂTEAU	5.ULTRA-RAPIDE	6.PÂTE	7.NOUILLE	8.CUISSON
	3:05	**2:55**	**3:40**	**1:20**	**1:18**	**1:40**	**0:15**	**0:10**
MÉLANGE1	10	11	11	15	15	10	15	S/O
LEVÉE 1	30	15	40	5	S/O	10	S/O	S/O
MÉLANGE 2	13	14	15	S/O	S/O	10	S/O	S/O
LEVÉE2	42	35	39	S/O	S/O	30	S/O	S/O
LEVÉE3	40	40	50	S/O	25	40	S/O	S/O
CUISSON	50	50	65	50	38	S/O	S/O	0:10-1:00
CONSERVATION DE CHALEUR	60	60	60	60	60	S/O	S/O	60
AJOUT DES FRUITS	**2：17**	**2:13**	**2：39**	**2：27**	**2:49**	S/O	S/O	S/O
DÉLAI	**13：00**	**13：00**	**13：00**	S/O	S/O	**13：00**	**13：00**	S/O

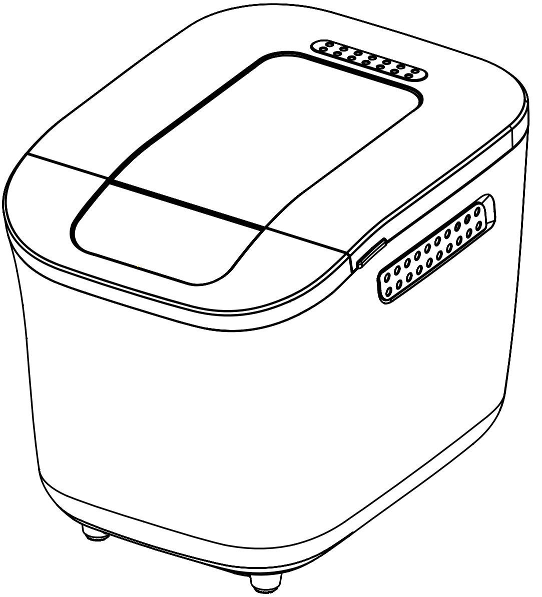
14. Résolution des problèmes

Que dois-je faire si une palette de mélange est coincée dans la cuvette après la cuisson?	Ajoutez de l'eau chaude dans la cuvette de cuisson et tournez la palette pour dégager les matières incrustées dessous.
Que se passe-t-il si le pain cuit est laissé à l'intérieur de la machine à pain ?	La fonction « conservation de chaleur » garanti que le pain est garde au chaud pendant presque une heure et protégée de l'humidité. Si le pain reste dans la machine pendant plus d'une heure, il peut devenir humide.
Est-ce que les cuvettes peuvent être lavées au lave-vaisselle?	Non, veuillez lavez les cuvettes et les palettes à la main.
Pourquoi est-ce que la pate ne bouge pas même lorsque le moteur tourne ?	Assurez-vous que les palettes de mélange et la cuvette de pain sont positionnées correctement.
Que dois-je faire si la palette de mélange reste dans le pain ?	Enlevez la palette avec l'ustensile réservé à cet effet.
Que se passe-t-il en cas de coupure de courant lorsqu'un programme est en train de tourner	En cas de coupure de courant de 10 minutes maximum, la machine à pain reprendra le programme commencé jusqu'à la fin.
Combien de temps cela prend-il pour cuire du pain?	Veuillez consulter le tableau des programmes pour les temps exacts.
Je peux cuire des pains de quelle taille?	Avec la grande cuvette, vous pouvez cuire des pains jusqu'à 1,0Lb (500 g).
Pourquoi est ce que la fonction minuteur ne peut pas être utilisée pour des recettes incluant du lait frais ?	Les produits frais comme le lait ou les œufs peuvent s'abimer s'ils restent dans l'appareil trop longtemps.
Les raisins que j'ai ajoutés sont écrasés dans l'appareil.	Pour éviter le hachage des ingrédients comme les fruits ou les noix, ajoutez-les à la pate seulement après que le signal ait été émis.

Si vous souhaitez vous débarrasser ultérieurement du produit, veuillez noter que: les déchets électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez les faire déposer dans les centres de recyclage existants. Contactez les autorités locales ou distributeurs pour obtenir de plus amples informations. (Directive de l'équipement électronique et des déchets électriques).

THUISBAKKERIJ

HANDLEIDING



MODEL: IBM-500

A.C. 230-240V/50HZ 560W 1.0Lb(500g)

Lees deze handleiding zorgvuldig door vóór gebruik en bewaar de handleiding voor toekomstige referentie

INHOUDSOPGAVE

Lees de bedieningsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar dit boekje voor latere referentie. Geef de handleiding door als u het apparaat doorgeeft.

1.Belangrijke informatie voor uw veiligheid

Installeren

• Controleer de broodbakmachine voor transportschade na het uitpakken. Neem indien nodig contact op met uw leverancier.
• Plaats het apparaat op een droge, vlakke en hittebestendige ondergrond.
• Plaats het apparaat niet in de buurt van gasbranders, elektrische ovens of andere warmtebronnen.
• Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, explosieve en/of zelfontbrandende gassen.
• Controleer of de ventilatieopeningen van het apparaat niet zijn bedekt.
• Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of het elektriciteitstype en spanning van het lichtnet overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
• Laat het netsnoer niet over scherpe hoeken of in de buurt van hete oppervlakken of voorwerpen lopen. Dit kan de isolatie van het netsnoer beschadigen.
• Het apparaat heeft een kort netsnoer, zodat mensen niet kunnen struikelen over het snoer.
• Als u een verlengkabel wilt gebruiken, zorg er dan voor dat het maximaal toegestane vermogen van de kabel overeenkomt met die van de broodbakmachine.
• Plaats het verlengsnoer op een zodanige wijze dat niemand over het snoer kan struikelen of per ongeluk aan het snoer kan trekken.
•Deze apparaten zijn niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
•Het grootste brood dat kan worden gemaakt is 1.0Lb(500g), dus de maximale hoeveelheid bloem en gist die gebruikt kunnen worden moeten gelijk zijn aan de hoeveelheden die zijn vermeld in het kookboek van de broodbakmachine.

Tijdens gebruik

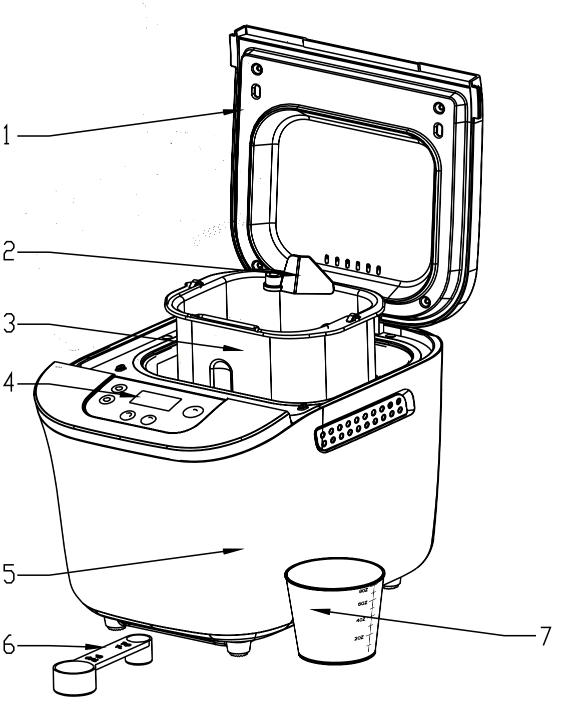
• Controleer de staat van het netsnoer en de stekker regelmatig. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
• Kinderen die elektrische apparaten gebruiken of in de buurt van deze apparaten staan, mogen dit alleen doen onder toezicht van een volwassene.
• Dit apparaat voldoet aan de normale veiligheidsvoorschriften. Inspectie, reparatie en technisch onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist.
• Plaats geen voorwerpen op het apparaten en bedek het niet tijdens gebruik. Brandgevaar!

• Let op, de broodbakmachine wordt heet. Raak alleen de handvatten en knoppen van het apparaat aan. Gebruik indien nodig een keukendoek.
• Voordat u accessoires in of uit het apparaat haalt, laat het apparaat afkoelen en haal de stekker uit het stopcontact.
• Verplaats de broodbakmachine niet als de broodpan hete ingrediënten of vloeistoffen bevat.
• Voorkom contact met de draaiende kneedhaken tijdens het gebruik. Gevaar voor verwondingen!
• Stop het apparaat met behulp van de Aan/uit-knop, haal vervolgens de stekker uit het stopcontact om het apparaat van de voeding te ontkoppelen.
Trek niet aan de kabel, maar trek de stekker uit het stopcontact.
• Als het apparaat niet in gebruik is of voor het schoonmaken, haal de stekker uit het stopcontact als een veiligheidsmaatregel.
• Gebruik de broodbakmachine niet voor de opslag van levensmiddelen of keukengerei.

Reinigen

• Dompel de broodbakmachine niet onder in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor dodelijke elektrische schokken!
• Reinig het apparaat niet met schurende scrubbers. Losse deeltjes van de scrubber kunnen in contact komen met de elektrische componenten en ernstige elektrische schokken veroorzaken.
• Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
• Houd toezicht op kinderen zodat ze niet spelen met het apparaat.

2. Overzicht van het apparaat



(1). Deksel
(2). Kneedhaak
(3). Broodpan
(4). Bedieningspaneel
(5). Behuizing
(6).Maatlepel (thee- en eetlepel)
(7).Maatbeker

3.Juist gebruik

Gebruik uw broodbakmachine alleen in een huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of andere voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis. Gebruik alleen accessoires die worden aanbevolen door de fabrikant. Accessoires die niet worden aangeraden kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

4. Vóór het eerste gebruik

Het verpakkingsmateriaal verwijderen

Pak uw apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal weg in overeenstemming met de regelgeving.

Eerste reiniging

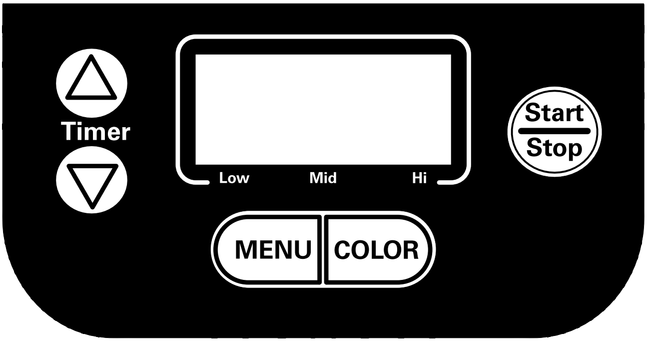
Veeg de broodpan, kneedhaak en buitenkant van de broodbakmachine schoon met een schone, vochtige doek voordat u het apparaat gebruikt. Gebruik geen schurende scrubbers of schoonmaakpoeder. Verwijder het beschermende folie op het bedieningspaneel.

5. Eigenschappen

U kunt de automatische broodbakmachine gebruiken om naar uw eigen smaak te bakken.

- U kunt uit 8 verschillende bakprogramma's kiezen.
- U kunt kant-en-klare bakmixen gebruiken.
- U kunt noodledeeg kneden of deeg rollen.
- U kunt cake maken.

6. Bedieningspaneel



(1). LCD-display

(a). Display voor selectie van het gewicht van het brood
1.0LB (500g),

(b). De resterende baktijd in minuten en de geprogrammeerde tijd

(c). De geselecteerde kleur van de broodkorst
licht, medium, donker

(d). Het geselecteerde programmanummer

(2). Menu

Laad de gewenste bakprogramma's. Het programmanummer en de bijbehorende baktijd verschijnt op het LCD-display.

Belangrijk:

Als u op alle knoppen drukt, dan moet er een akoestisch signaal klinken, tenzij het apparaat in gebruik is.

(3). Kleur

Selecteer de kleur van de broodkorst (licht/medium/donker). Druk herhaaldelijk op de knop "Color" totdat de markering de gewenste korstkleur aangeeft.

(4). "Timer "

Op een later tijdstip bakken met behulp van de vertraagtimer.

Druk herhaaldelijk op "Timer" △ of "Timer" ▽ om de eindtijd in te stellen.

(5). Start/Stop

Om de werking van het apparaat te starten of stoppen of om een ingestelde timer te verwijderen. Houd de knop "Start/Stop" 2 seconden ingedrukt tot er een lang akoestisch signaal klinkt om de werking van het apparaat te stoppen en de instellingen te verwijderen.

Opmerking:

Druk niet op de knop "Start/Stop" als u alleen de status van uw brood wilt controleren.

(6).Programmanummer

Het programmanummer verschijnt op het LCD-display in de linkerbovenhoek.

Geheugenfunctie

Als het apparaat na een stroomonderbreking van tot ongeveer 10 minuten weer wordt ingeschakeld, dan zal het programma verdergaan vanaf het punt waar het werd onderbroken. Dit geldt echter niet voor gevallen waarin u het bakproces zelf heeft gestopt door 2 seconden op de knop Start/Stop" te drukken.

Venster

U kunt het bakproces volgen door het venster in de broodbakmachine.

7. Bakprogramma's

U kunt het gewenste programma selecteren door op de knop "MENU" te drukken. Het corresponderende programmanummer wordt getoond op het LCD-display. De baktijd hangt af van de geselecteerde programmacombinaties. Zie hoofdstuk " Tijdschema programma's".

Bakprogramma 1: Basic

Voor wit en gemengd brood dat hoofdzakelijk bestaat uit tarwebloem of roggemeel. Het brood heeft een compacte consistentie.

Bakprogramma 2: Sweet

Voor brood met toevoegingen, zoals vruchtensappen, geraspte kokos, rozijnen, gedroogde vruchten, chocolade of suiker. Als gevolg van een langere rijsfase zal het brood licht en luchtig zijn.

Bakprogramma 3: French

Voor licht brood gemaakt van fijne bloem. Normaal gesproken is het brood luchtig en het heeft een knapperige korst. Dit is niet geschikt voor het bakken van recepten die boter, margarine of melk bevatten.

Bakprogramma 4: Cake

Kneden en bakken om cake te maken.

Bakprogramma 5: Ultra-fast
Erg snel kneden, rijzen en bakken. Het resultaat is echter het meest ruwe brood van alle broodmenu's.

Bakprogramma 6: Dough
Voor het bereiden van rijzend deeg om brood in stijl te maken. In dit programma wordt niet gebakken.

Bakprogramma 7:Pasta
Voor het bereiden van noodledeeg. In dit programma wordt niet gebakken.

Bakprogramma 8: Bake
Voor aanvullend bakken van brood dat te licht of niet doorgebakken is. In dit programma zal geen kneden en rijzen plaatsvinden.
Het brood zal na het bakproces voor bijna één uur warm worden gehouden. Dit voorkomt dat het brood te vochtig wordt.

• Om deze functie voortijdig te beëindigen, druk voor 2 seconden op de knop " Start/Stop", totdat er een lang akoestisch signaal klinkt. Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
In de programma's 1, 2, 3,4,5 klinken snelle akoestische signalen tijdens het tijdschema van het programma. Voeg na deze signalen snel de ingrediënten toe, bijvoorbeeld vruchten of noten.
Als u de vertraagde timer heeft ingesteld, dan kunt u alle ingrediënten in het begin in de broodpan doen. In dit geval, echter, moeten de vruchten en de noten in kleinere stukjes worden gesneden.

8.De tijd instellen

U kunt met behulp van de timerfunctie vertraagd bakken.
Als u wilt dat het apparaat niet direct begint met werken, dan kunt u deze knop gebruiken om de vetraagtijd in te stellen.
U moet bepalen hoe lang het duurt voordat uw brood klaar is door op "**Time△"** te drukken. Houd er rekening mee dat de baktijd van het programma in de vertraagtijd zit verwerkt. Dit wil zeggen, als de vertraagtijd voorbij is, dan kan het warme brood worden opgediend. Eerst moeten het programma en de bruingraad worden geselecteerd, druk vervolgens op "**Time**△" om de vertraagde tijd te verhogen in stappen van 10 minuten. De maximale vertraging is 13 uur.
Voorbeeld: Het is nu 20:30, als u wilt dat het brood de volgende ochtend om 7:00 klaar is, d.w.z. over 10 uur en 30 minuten. Selecteer uw menu, kleur, broodgrootte en druk op "**Time**△**"**om de tijd in te stellen, totdat 10:30 op het **LCD** verschijnt. Druk daarna op de knop "**Start/Stop"** om het vertraagde programma te activeren. U zult een stip zien knipperen en het **LCD** telt af en laat zal de resterende tijd tonen. Het vers gebakken brood zal om 7:00 's ochtends klaar zijn. Als u het brood niet direct uit de broodbakmachine wilt nemen, dan zal het apparaat het brood 1 uur warmhouden.

Opmerking
Gebruik de timerfunctie niet in combinatie met ingrediënten die snel kunnen bederven, zoals eieren, melk, room of kaas.

9. Vóór het bakken

Houd rekening met de volgende factoren voor een succesvol bakproces:

Ingrediënten

• Haal de broodpan uit de behuizing voordat u de ingrediënten in de pan doet. Als ingrediënten in het bakgebied komen, dan kan er brand uitbreken doordat zij opwarmen op de verwarmingselementen.
• Plaats de ingrediënten altijd in de aangegeven volgorde in de broodpan.
• Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn, zodat het gist optimaal kan rijzen.
• Meet de ingrediënten nauwkeurig af. Zelfs verwaarloosbare afwijkingen van de gespecificeerde hoeveelheden in het recept kunnen invloed hebben op de bakresultaten.

Opmerking
Gebruik nooit grotere hoeveelheden dan de gespecificeerde hoeveelheden. Er kan teveel deeg uit de pan rijzen en op de verwarmingselementen vallen, dit kan brand veroorzaken.

10. Brood bakken

Voorbereiding
Let op de veiligheidsinstructies in deze handleiding. Plaats de broodbakmachine op een vlakke en stabiele ondergrond.

Opmerking
De maximale hoeveelheid bloem en gist die de broodbakmachine in één bakbeurt kan verwerken is 500g(1.0Lb), gebruik niet meer ingrediënten.
Voeg eerst water, olie en andere vloeistoffen toe, voeg daarna suiker, zout en bloem toe en voeg als laatste het gist toe.

(1). Trek de broodpan omhoog uit het apparaat.
(2). Druk de kneedhaken op de aandrijfassen in de broodpan. Zorg ervoor dat ze stevig op hun plaats zitten.
(3). Doe de ingrediënten uit het recept in de aangegeven volgorde in de broodpan. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker en zout toe, daarna de bloem en voeg als laatste gist toe.

Opmerking
Zorg ervoor dat gist niet in contact komt met zout of vloeistof.
(4). Plaats de broodpan terug in het apparaat. Zorg ervoor dat de broodpan juist is geplaatst.
(5). Sluit het deksel van het apparaat.
(6). Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een akoestisch geluid en het display geeft het programmanummer en de duur van het normale programma 1 weer.
(7). Selecteer uw programma met de knop “MENU”. Alle invoer gaat gepaard met een akoestisch signaal.
(8). Selecteer de kleur van uw brood. De markering op het display toont de gemaakte keuze; licht, medium of donker.
(9). U heeft nu de mogelijkheid om de eindtijd van uw programma in te stellen met behulp van de timerfunctie. U kunt een maximale vertraging van 13 uur invoeren.

Een programma starten
Start het programma nu met behulp van de knop “Start/Stop”.
Het programma zal automatisch verschillende acties uitvoeren. U kunt de tijdschema van het programma volgen via het venster van de broodbakmachine. Er kan af en toe condensatie op het venster komen tijdens het bakken. Het deksel van het apparaat kan worden geopend tijdens het kneden.

Opmerking
Open het deksel van het apparaat niet tijdens het bakken. Het brood kan in elkaar zakken.

Een programma beëindigen
Als het bakproces is voltooid, dan zal er een akoestisch geluid klinken en het display toont 0:00. Het apparaat zal op het einde van het programma automatisch voor tot 60 minuten in de warmhoudmodus gaan. In deze modus zal warme lucht in het apparaat circuleren. U kunt de warmhoudfunctie voortijdig beëindigen door de knop “Start/Stop” ingedrukt te houden, totdat er akoestische geluiden klinken.

Waarschuwing
Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel van het apparaat opent. Als het apparaat niet in gebruik is, dan mag de stekker niet in het stopcontact zitten!

Het brood uit het apparaat halen
Gebruik bij het uitnemen van de broodpan altijd pannenlappen of ovenhandschoenen. Houd de broodpan scheef boven een rooster en schud rustig tot het brood uit de broodpan schuift. Als het brood niet van de kneedhaken schuift, verwijder dan voorzichtig de kneedhaken met behulp van de meegeleverde kneedhaakverwijderaar.

Opmerking
Gebruik geen metalen voorwerpen die de antiaanbaklaag kunnen bekrassen. Spoel de broodpan, na het verwijderen van het brood, onmiddellijk schoon met warm water. Dit voorkomt dat de kneedhaken aan de aandrijfas blijven plakken.

Tip: Als je de kneedhaken verwijdert na het laatste kneden van het deeg, dan zal het brood intact blijven als je het verwijderd uit de broodpan.
• Druk kort op de knop Start/Stop om het bakproces te onderbreken of trek de stekker uit het stopcontact.
• Open het deksel van het apparaat en haal de broodpan uit het apparaat. U kunt het deeg met bebloemde handen uitnemen en de kneedhaken verwijderen.
• Plaats het deeg terug en sluit het deksel van het apparaat.
• Steek de stekker terug in het stopcontact en druk op de knop “Start/Stop”. Het bakprogramma gaat verder. Laat het brood voor 15-30 minuten afkoelen voordat u het eet. Zorg er voor het snijden van het brood voor dat er geen kneedhaken meer in de broodpan zitten.

Waarschuwing
Probeer de broodbakmachine niet te gebruiken voordat deze is afgekoeld of opgewarmd. Als het display de melding “HHH” toont nadat het programma is gestart, dan betekent dit dat de temperatuur in de broodpan te hoog is. U moet het programma stoppen en de stekker onmiddellijk uit het stopcontact halen. Daarna het deksel openen en de machine compleet laten afkoelen voordat u het apparaat weer gebruikt.
Als het display de melding “LLL” toont nadat het programma is gestart, dan betekent dit dat de temperatuur in de pan te laag is. U moet de broodbakmachine in een omgeving met hogere temperaturen plaatsen als u het apparaat wilt gebruiken.
Als het display de melding “EE0” toont nadat u op de knop “Start/Stop” heeft gedrukt, dan betekent dit dat de temperatuursensor niet naar behoren werkt, laat de sensor zorgvuldig nakijken door een gecertificeerd expert. Als het display de melding “EE1” toont, dan betekent dit dat de temperatuursensor kortsluiting maakt.

11.Reinigen en onderhoud

Waarschuwing
Haal de stekker na elk gebruik uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Bescherm het apparaat tegen spattend water en vocht, aangezien dit kan leiden tot elektrische schokken. Neem ook de veiligheidsinstructies in acht.

Belangrijk
De onderdelen en accessoires van het apparaat mogen niet worden gewassen in een vaatwasmachine.

Behuizing, deksel, bakkamer
Verwijder alle deeltjes die in het bakgebied zijn achtergebleven met behulp van een natte doek of een licht bevochtigde spons. Veeg de behuizing en het deksel ook af met een natte doek of spons. Zorg ervoor dat het binnengedeelte volledig droog is.

Broodpan en kneedhaak
De oppervlakken van de broodpan en de kneedhaak hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen schurende detergenten, reinigingspoeders of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken tijdens het schoonmaken. Door vocht en damp kan het oppervlak van de verschillende onderdelen veranderingen ondergaan in het uiterlijk over een periode van tijd. Dit heeft geen invloed op de kwaliteit of de functionele prestatie van het apparaat. Neem de broodpannen en de kneedhaken uit het bakgebied voordat u begint met reinigen. Veeg de buitenkant van de broodpannen af met een vochtige doek.

Belangrijk
Dompel de broodpannen nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig de binnenkant van de broodpannen met een warm sopje. Als de kneedhaken vastzitten en moeilijk los te maken zijn, vul de broodpan voor ongeveer 30 minuten met heet water. Als de houder in de kneedhaak is verstopt, dan kunt u deze voorzichtig schoonmaken met een houten vleespen. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen of thinner om de broodbakmachine te reinigen.

12.Technische gegevens

Model: IBM-500
Voeding: A.C 220-240V/ 50Hz
Stroomverbruik : 560 Watt
Capaciteit broodbakmachine: Max1.0Lb(500g)

13. Programma tijdschema

IBM-500 TIJDSCHEMA BROODBAKMACHINE

Programma / Cyclus	1.BASIC	2.SWEET	3.FRENCH	4.CAKE	5.ULTRA FAST	6.DOUGH	7.PASIA	8.BAKE
	3:05	2:55	3:40	1:20	1:18	1:40	0:15	0:10
KNEDEN1	10	11	11	15	15	10	15	N/B
RIJZEN1	30	15	40	5	N/B	10	N/B	N/B
KNEDEN2	13	14	15	N/B	N/B	10	N/B	N/B
RIJZEN2	42	35	39	N/B	N/B	30	N/B	N/B
RIJZEN3	40	40	50	N/B	25	40	N/B	N/B
BAKKEN	50	50	65	50	38	N/B	N/B	0:10-1:00
WARMHOUD	60	60	60	60	60	N/B	N/B	60
TIJD FRUIT TOEVOEGEN	2：17	2:13	2：39	2：27	2:49	N/B	N/B	N/B
VERTRAAG TIJD	13：00	13：00	13：00	N/B	N/B	13：00	13：00	N/B

14.Problemen oplossen

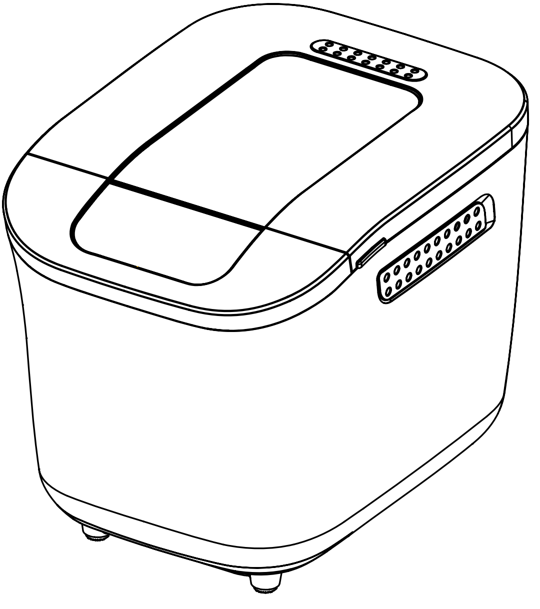
Wat moet ik doen als de kneedhaak na het bakken vastzit in de broodpan?	Laat heet water in de broodpan lopen en draai aan de kneedhaak om aangekoekt materiaal eronder los te maken.
Wat gebeurt er als het gebakken brood in de broodbakmachine blijft liggen?	De warmhoudfunctie zorgt ervoor dat brood voor bijna 1 uur warm blijft en beschermd wordt tegen vochtigheid. Als het brood langer dan 1 uur in het apparaat blijft liggen, dan kan het vochtig worden.
Kunnen de broodpannen worden gewassen in een vaatwasmachine?	Nee. Was de broodpannen en de kneedhaken met de hand.
Waarom wordt het deeg niet geroerd, zelfs als de motor draait?	Zorg ervoor dat de kneedhaken en de broodpan juist zijn geplaatst.
Wat doe ik als de kneedhaken in het brood blijven zitten?	Verwijder de kneedhaken met de kneedhaakverwijderaar.
Wat gebeurt er als de stroom uitvalt tijdens een programma?	Als de stroom voor tot 10 minuten uitvalt, dan zal de broodbakmachine het laatst geïmplementeerde programma afmaken tot het einde.
Hoe lang duurt het om een brood te bakken?	Kijk in het programma tijdschema voor de exacte tijden.
Hoe groot zijn de broden die ik kan bakken?	Met de grote broodpan kunt u broden tot 1.0Lb(500g) bakken.
Waarom kan de timerfunctie niet worden gebruikt bij recepten met verse melk?	Verse producten zoals melk of eieren kunnen bederven als ze te lang in het apparaat blijven zitten.
De toegevoegde rozijnen worden geplet in het apparaat.	Om pletten van ingrediënten, zoals vruchten of noten te voorkomen, dienen deze alleen nadat het signaal heeft geklonken te worden toegevoegd aan het deeg.

Indien u zich in de toekomst van dit toestel wenst te ontdoen, let er dan op dat elektrisch afvalmateriaal niet met huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Breng het toestel naar een kringloopwinkel of andere voorziening voor recycling. Neem contact op met uw plaatselijke aytoriteit of winkelier indien u meer informatie wenst over recycling. (richtlijn voor afval van elektrische en elektronische apparaten, AEEA)

RoHS

HAUSBÄCKEREI

BEDIENUNGSANLEITUNG



MODELL: IBM-500

AC 230 - 240 V / 50 Hz, 560 W, 500 g

Lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme gründlich durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch auf

INHALT

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen und heben Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie das Gerät immer zusammen mit der Bedienungsanleitung an andere Personen.

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Einstellungen

• Überprüfen Sie den Brotbackautomat nach dem Entfernen der Verpackung auf Transportschäden. Falls erforderlich, wenden Sie sich an Ihren Händler.
• Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, flache und hitzebeständige Unterlage.
• Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasbrennern, elektrischen Öfen oder anderen Wärmequellen.
• Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und / oder selbstentzündlichen Gasen.
• Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen des Gerätes nicht verdeckt sind.
• Bevor Sie das Gerät am Strom anschließen, überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
• Legen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in die Nähe von heißen Oberflächen oder Gegenständen. Dies kann zur Beschädigung der Kabelisolierung führen.
• Um zu vermeiden, dass jemand darüber stolpern kann, wird das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgeliefert.
• Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass es die maximal zulässige Leistung des Kabels der des Brotbackautomats entspricht.
• Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern kann bzw. versehentlich daran zieht.
• Diese Gerät ist nicht dazu gedacht mithilfe eines externen Zeitschalters oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.
• Die maximale Brotgröße, die mit dem Gerät hergestellt werden kann, beträgt 500 g. Die maximale Menge von Mehl und Hefe, die verwendet werden muss, entnehmen Sie bitte dem Rezeptebuch des Brotbackautomats.

Während des Betriebs

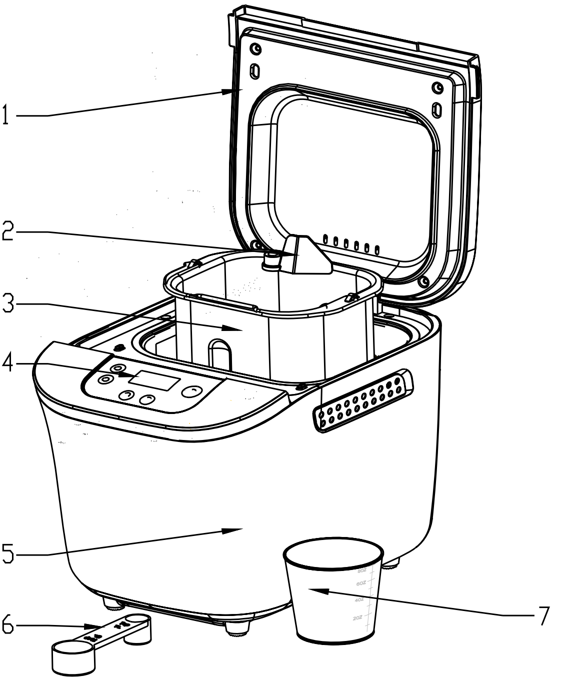
• Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels und -steckers regelmäßig. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um damit verbundene Gefahren zu vermeiden.
• Kinder dürfen elektrische Geräte nur dann benutzen oder in deren Nähe stehen, wenn sie von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
• Dieses Gerät entspricht den üblichen Sicherheitsvorschriften. Inspektion, Reparatur und technische Wartung darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
• Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und decken Sie es nicht während des Betriebs ab. Brandgefahr!

• Vorsicht, wird der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie ihn nur über die Griffe und Bedienelemente an. Falls erforderlich, verwenden Sie ein Küchentuch.
• Vor dem Herausnehmen bzw. Einsetzen der Zubehörteile, lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
• Bewegen Sie die Brotbackmaschine nicht, wenn sie heiße Zutaten oder Flüssigkeiten enthält.
• Vermeiden Sie während des Betriebs den Kontakt mit dem rotierenden Knethaken. Verletzungsgefahr!
• Stoppen Sie das Gerät aus mihilfe der On/Off-Taste und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
• Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes, ziehen Sie den Netzstecker als Vorsichtsmaßnahme aus der Steckdose heraus.
• Verwenden Sie die Brotbackmaschine nicht zur Lagerung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen.

Reinigung

• Tauchen Sie die Brotbackmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr von tödlicher Elektroschocks!
• Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerlappen. Freistehende Teilchen der Scheuerfläche können in Kontakt mit den elektrischen Komponenten kommen und die Gefahr eines elektrischen Schlags bergen.
• Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. unter Reizarmut leiden, benutzt werden. Personen mit einem Mangel an Erfahrung oder Wissen sollten das Gerät nur unter Aufsicht oder vorherige Einweisung durch eine Person benutzen, die die Verantwortung für alle Beteiligten übernimmt.
Kleinkinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

2. Geräteübersicht



1. Gerätedeckel
2. Knethaken
3. Brotbehälter
4. Bedientafel
5. Gehäuse
6. Messlöffel (Tee- und Esslöffelgröße)
7. Messbecher

3. Sachgemäße Verwendung

Verwenden Sie Ihren Brotbackautomat nur zum Brotbacken im Hausgebrauch. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder anderen Objekten.
Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Zubehör, das nicht empfohlen wurde, kann zu Schäden am Gerät führen.

4. Inbetriebnahme

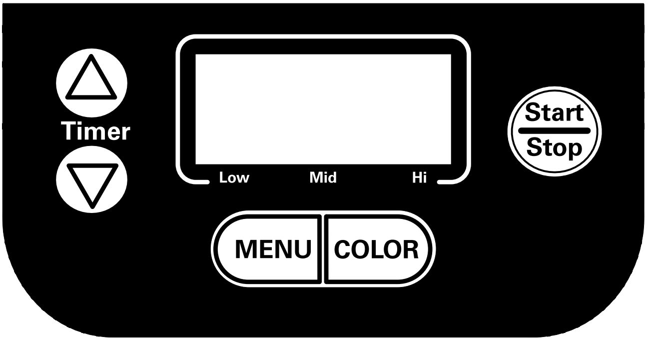
Entsorgung des Verpackungsmaterials
Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in Übereinstimmung mit geltenden Vorschriften.
Erstreinigung
Wischen Sie die Backform, Knethaken und Außenfläche des Brotbackautomats mit einem sauberen, feuchten Tuch vor der Inbetriebnahme ab. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf der Bedientafel.

5. Eigenschaften

Sie können den Brotbackautomat benutzen, um Brot ganz nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können aus 8 verschiedenen Backprogrammen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verwenden.
- Sie können Nudel- oder Kuchenteig kneten.
- Sie können Kuchen backen.

6. Bedientafel



1. LCD-Anzeige

a. Anzeige für die Auswahl des Brotgewichts: 500 g
b. Verbleibende Backzeit in Minuten und die Programmzeit
c. Brotkrustenfarbe: hell, medium, dunkel
d. Die gewählte Programmnummer

2. Menü

Laden Sie das gewünschte Backprogramm. Die Programmnummer und die entsprechende Backzeit erscheinen in der LCD-Anzeige.

Wichtig:

Bei der Betätigung der Tasten hören Sie ein akustisches Signal, es sei denn, das Gerät ist in Betrieb.

3. Farbe

Wählen Sie die Brotkrustenfarbe (hell / medium / dunkel). Betätigen Sie die Color-Taste solange, bis das Gerät auf die gewünschte Krustenfarbe gestellt ist.

4. Timer
Zeitverzögertes Backen.
Betätigen Sie die Timer-Taste △ oder ▽ mehrfach zum Einstellen der Zielzeit.

5. Start / Stopp
Zum Starten und Stoppen des Betriebs oder zum Löschen der Timer-Einstellung. Um den Betrieb beenden und die Einstellungen zu löschen, halten Sie die Start/Stop-Taste für 2 Sekunden gedrückt, bis ein langes akustisches Signal hörbar ist.
Hinweis:
Betätigen Sie die Start/Stop-Taste nicht, wenn Sie nur den Zustand Ihres Brot überprüfen wollen.

6. Programmnummer
Die Programmnummer erscheint in der LCD-Anzeige in der linken Ecke oben.
Speicherfunktion
Wenn das Gerät nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten erneut eingeschaltet wird, wird das Programm an der gleichen Stelle fortgesetzt. Dies ist allerdings nicht möglich wenn Sie den Backvorgang durch Betätigung der Start/Stop-Taste für 2 Sekunden beenden / abbrechen.
Sichtfenster
Sie können den Backvorgang jederzeit durch das Sichtfenster überprüfen.

7. Backprogramme

Sie wählen das gewünschte Programm durch Betätigung der MENU-Taste. Die entsprechende Programmnummer erscheint dann in der LCD-Anzeige. Die Backzeit ist abhängig von der gewählten Programmkombination. Siehe "Backzeittabelle".
Backprogramm 1: Basic
Für weiße und gemischte Brotsorten, die hauptsächlich aus Weizenmehl oder Roggenmehl bestehen. Das fertige Brot hat eine kompakte Konsistenz.
Backprogramm 2: Sweet
Für Brote mit Zusätzen, wie z. B. Fruchtsäfte, Kokosraspel, Rosinen, getrocknete Früchte, Schokolade oder Zucker. Aufgrund einer längeren Triebphase wird das Brot leicht und luftig.

Backprogramm 3: French
Für leichte Brote aus feinem Mehl. Normalerweise wird dieses Brot locker und hat eine knusprige Kruste. Dieses Programm ist nicht geeignet für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch benutzen.
Backprogramm 4: Cake
Kneten und Backen von Kuchen.

Backprogramm 5: Ultra-fast
Kneten, Gehen und Backen auf besonders schnelle Weise. Das dabei entstehende Brot ist allerdings von schlechterer Qualität als bei den anderen Brotprogrammen.
Backprogramm 6: Dough
Für die Herstellung von getriebenem Teig zum Brotbacken. Bei diesem Programm wird der Backvorgang ausgelassen.
Backprogramm 7: Pasta
Für die Herstellung von Nudelteig. Bei diesem Programm wird der Backvorgang ausgelassen.
Programm 8: Backen
Zum Weiterbacken von Brot, das zu hell oder nicht vollständig durchgebacken ist. In diesem Programm wird der Teig nicht geknetet oder getrieben.
Das Brot wird für ca. eine Stunde nach dem Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dies verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

• Um den Backvorgang vorzeitig abzubrechen, halten Sie die Start/Stop-Taste für 2 Sekunden gedrückt, bis ein langes akustisches Signal zu hören ist. Zum Ausschalten des Gerätes trennen Sie es von der Stromversorgung ab.
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4 und 5 hören Sie akustische Signale während des Betriebs. Geben Sie danach Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Wenn Sie den Zeitverzögerungs-Timer eingestellt haben, können Sie alle Zutaten am Anfang in die Backform geben. In diesem Fall müssen die Früchte und Nüsse jedoch in kleinere Stücke geschnitten werden.

8. Einstellen des Timers

Die Timer-Funktion ermöglicht ein zeitverzögertes Backen.
Wenn Sie das Gerät nicht sofort einschalten wollen, können Sie diese Taste zum Einstellen der Verzögerungszeit benutzen.
Sie müssen entscheiden, wie lange es dauert, bevor das Brot ist fertig, indem Sie die Taste **"Time △ "** betätigen. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms beinhaltet. Das heißt, am Ende der Verzögerungszeit, ist das warme, fertiggebackene Brot bereits fertig.
Wählen Sie zunächst ein Programm und die Bräunungsstufe und betätigen Sie dann die Taste **"Time △"**, um die Verzögerungszeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen. Die maximale Verzögerung beträgt 13 Stunden.
Beispiel: Es ist es 20:30 und Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig ist, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie das gewünschte Programm, Farbe, Brotgröße und betätigen Sie die Taste **"Time△"**, um die Verzögerungszeit auf 10:30 zu stellen**.** Betätigen Sie dann die **Start/Stop-Taste,** um den Timer zu aktivieren. Der Punkt in der **LCD**-Anzeige fängt an zu blinken und die verbleibende Zeit wird angezeigt. Sie bekommen dann frisches Brot um 7:00 am nächsten Morgen und, wenn Sie das Brot nicht sofort essen wollen, können Sie es bis zu 1 Stunde warmhalten.

Hinweis

Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht für die Verarbeitung schnell verderbener Zutaten
wie z. B. Eier, Milch, Sahne oder Käse.

9. Vor dem Backen

Für ein erfolgreiches Backen berücksichtigen Sie bitte die folgenden Faktoren:

Zutaten

• Nehmen Sie das Brotbehälter aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten hineingeben.
Wenn die Zutaten in den Backraum gelangen, können sie an zu brennen fangen, da sie direkt auf die Heizelemente gelangen.

• Geben Sie die Zutaten stets in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

• Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben, um ein optimales Treiben der Hefe zu gewährleisten.

• Messen Sie die Menge der Zutaten genau ab. Selbst geringfügige Abweichungen der im Rezept angegebene Menge kann sich auf das Backergebniss auswirken.

Hinweis

Verwenden Sie niemals größere Mengen als die im Rezept angegebenen. Wenn zu viel Teig vorhanden ist, kann er aus der Brotform herausquillen und auf die heißen Heizelemente tropfen und damit einen Brand verursachen.

10. Brot backen

Vorbereitung

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung. Legen Sie den Brotbackautomat auf eine ebenen und stabile Unterlage.

Hinweis

Der Brotbackautomat kann maximal eine Menge 500 g von Mehl und Hefe verarbeiten. Verwenden Sie niemals größere Mengen.
Geben Sie zunächst Wasser, Öl und andere Flüssigkeiten in den Behälter und dann Zucker, Salz, Mehl und zuletzt die Hefe.

1. Ziehen Sie die Backform nach oben aus dem Gerät.
2. Schieben Sie den Knethaken auf die Motorwelle in der Backform. Stellen Sie sicher, dass er fest sitzt.
3. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Geben Sie zunächst die Flüssigkeiten in den Behälter und dann Zucker, Salz, dann Mehl und zuletzt die Hefe.

Hinweis
Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht in Berührung mit Salz oder Flüssigkeiten kommt.

4. Setzen Sie den Brotbehälter zurück in das Gerät. Stellen Sie sicher, dass er richtig positioniert wird.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige zeigt die Programmnummer und die Dauer des Programms 1 an.
7. Wählen Sie das gewünschte Programm mit der MENU-Taste. Jeder Betätigung wird mit einem akustischen Signal bestätigt.
8. Wählen Sie die Färbung Ihres Brots. Die Markierung in der Anzeige zeigt an welche Sie gewählt haben, hell, medium oder dunkel.
9. Sie haben nun die Möglichkeit die Endzeit des Programms über die Timer-Funktion zu verändern. Sie können maximale eine Verzögerung von 13 Stunden eingeben.

Starten des Programms
Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop-Taste.
Das Programm wird automatisch ausgeführt. Sie können den Backvorgang über das Sichtfenster Ihres Brotbackautomats beobachten. Gelegentlich kann Kondenswasser während des Backens auf dem Fenster auftreten. Der Gerätedeckel kann während des Knetens geöffnet werden.

Hinweis
Öffnen Sie den Gerätedeckel nicht während des Backens. Das Brot kann dadurch zusammenbrechen.

Beenden des Programms
Wenn der Backvorgang beendet ist, wird ein akustisches Signal ausgegeben und in der Anzeige erscheint 0:00. Am Ende des Programms geht das Gerät automatisch für bis zu 60 Minuten in den Warmhaltemodus. In diesem Modus zirkuliert warme Luft im Innenraum des Geräts. Sie können die Warmhaltefunktion vorzeitig abbrechen, indem Sie die Start/Stop-Taste gedrückt halten, bis ein akustisch Signal zu hören ist.

Warnhinweise
Vor dem Öffnen des Gerätedeckel, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, darf es nicht an den Strom angeschlossen werden!

Herausnehmen des Brots
Wenn Sie den Brotbehälter herausnehmen, verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe. Halten Sie die Backform kopfüber über ein Gitterrost und schütteln Sie leicht, bis das Brot aus der Backform herausgleitet. Wenn das Brot nicht herausrutscht, entfernen Sie vorsichtig den Knethaken, indem Sie den beiliegenden Knethakenentferner benutzen.

Hinweis

Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können. Nach dem Entfernen des Brots waschen Sie den Brotbehälter sofort und gründlich mit warmem Wasser. Dies verhindert, dass der Knethaken an der Motorwelle kleben bleibt.

Tipp: Wenn Sie den Knethaken nach dem Kneten des Teigs entfernen bleibt das Brot intakt, wenn Sie es aus der Backform nehmen.

• Betätigen Sie die Start/Stop-Taste, um den Backvorgang zu unterbrechen oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

• Öffnen Sie den Gerätedeckel und nehmen Sie die Backform heraus. Sie können den Teig mit bemehlten Händen herausnehmen und den Knethaken entfernen.

• Setzen Sie den Teig zurück in den Brotbehählter und schließen Sie den Gerätedeckel.

• Verbinden Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose und betätigen Sie die Start/Stop-Taste. Das Backprogramm wird dann fortgesetzt. Lassen Sie das Brot für 15 - 30 Minuten vor dem Essen abkühlen. Vor Schneiden des Brots, stellen Sie sicher, dass der Knethaken sich nicht mehr im Brot befindet.

Warnhinweise

Versuchen Sie nicht den Brotbackautomaten einzuschalten, bevor er sich entweder abgekühlt oder aufgewärmt hat. Wenn in der Anzeige "HHH" erscheint, nachdem das Programm gestartet wurde, bedeutet dies, dass die Temperatur im Gerät zu hoch ist. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker umgehend aus der Steckdose heraus. Öffnen Sie dann den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

Wenn in der Anzeige "LLL" erscheint, nachdem das Programm gestartet wurde, bedeutet dies, dass die Temperatur im Gerät zu niedrig ist. Stellen Sie dann den Brotbackautomat für den Betrieb auf eine höhere Lage.

Wenn in der Anzeige "EE0" erscheint, nachdem Sie die Start/Stop-Taste betätigt haben, bedeutet dies, dass der Temperatursensor nicht richtig angeschlossen ist. Lassen Sie das Gerät daraufhin von einem Experten überprüfen. Wenn in der Anzeige "EE1" erscheint, bedeutet dies, dass ein Kurzschluss des Temperatursensors vorliegt.

11. Reinigung und Pflege

Warnhinweise

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser und Feuchtigkeit, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Bitte beachten Sie auch die Sicherheitshinweise.

Wichtig
Die Teile und das Zubehör des Geräts dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Gehäuse, Deckel, Backraum
Entfernen Sie alle Reste im Inneren des Backraums mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten, weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und der Deckel ebenfalls mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Stellen Sie sicher, dass der Innenbereich vollständig trocknet.

Brotbehälter und Knethaken
Die Oberflächen der Backform und des Knethaken verfügen über eine Antihaftbeschichtung. Während der Reinigung verwenden Sie keine scheuernden Reinigungspulver oder Gegenstände, die Kratzer auf der Oberfläche hinterlassen können. Durch Feuchtigkeit und Dampf kann die Oberfläche der einzelnen Teile farbliche Veränderungen aufweisen. Dies hat keinen Einfluss auf die Qualität oder die Funktionstüchtigkeit des Geräts. Vor der Reinigung, nehmen den Brotbehälter und den Knethaken aus dem Backraum heraus. Wischen Sie die Außenseite des Brotbehälters mit einem feuchten Tuch ab.

Wichtig
Tauchen Sie den Brotbehälter niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Innere des Brotbehälters mit warmem Spülmittelwasser. Wenn der Knethaken verkrustet ist und schwer zu reinigen ist, füllen Sie den Brotbehälter für ca. 30 Minuten mit heißem Wasser. Wenn der Halter des Knethakens verklebt ist, können Sie ihn mit Holzspießen vorsichtig säubern. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner, um den Brotbackautomaten zu reinigen.

12. Technische Daten

Modell: IBM-500
Stromversorgung: AC 220 - 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 560 Watt
Brotbehälter: Max. 500 g

13. Backzeittabelle

IBM-500 BROTBACKAUTOMAT - BACKZEITENTABELLE

Programm-Einstellung / Zyklus	1. BASIC	2. SWEET	3. FRENCH	4. CAKE	5. ULTRA FAST	6. DOUGH	7. PASTA	8. BAKE
	3:05	**2:55**	**3:40**	**1:20**	**1:18**	**1:40**	**0:15**	**0:10**
KNEAD1	10	11	11	15	15	10	15	Nicht verfügbar
RISE1	30	15	40	5	Nicht verfügbar	10	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar
KNEAD2	13	14	15	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	10	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar
RISE2	42	35	39	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	30	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar
RISE3	40	40	50	Nicht verfügbar	25	40	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar
BAKE	50	50	65	50	38	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	0:10 - 1:00
KEEWARM	60	60	60	60	60	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	60
ADDFRUIT TIME	2:17	2:13	2:39	2:27	2:49	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar
DELAY TIME	13:00	13:00	13:00	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	13:00	13:00	Nicht verfügbar

14. Fehlerbehebung

Was muss ich tun, wenn der Knethaken im Brotbehälter nach dem Backen festklebt?	Geben Sie heißes Wasser in den Brotbehälter und drehen Sie den Knethaken, um das verkrustete Material darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Brotbackautomat gelassen wird?	Die Funktion "Keep warm" sorgt dafür, dass das Brot für ca. 1 Stunde warm gehalten wird und gegen Feuchtigkeit geschützt bleibt. Wenn das Brot im Backautomaten für länger als 1 Stunde bleibt, kann es feucht werden.
Kann der Brotbehälter in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden?	Nein, bitte waschen den Brotbehälter und den Knethaken mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, selbst wenn der Motor läuft?	Stellen Sie sicher, dass der Knethaken und Brotbehälter korrekt positioniert sind.
Was muss ich tun, wenn der Knethaken im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken mit dem Knethakenentferner.
Was passiert bei einem Stromausfall, wenn ein Programm ausgeführt wird?	Im Falle eines Stromausfalls von bis zu 10 Minuten, wird der Brotbackautomat das eingestellte Programm wieder aufnehmen.
Wie lange dauert es das Brot zu backen?	Entnehmen Sie die genauen Backzeiten aus der Backzeittabelle.
Welche Brotgrößen kann ich backen?	Mit der großen Backform können Sie Brot von einer Größe bis zu 500 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht nicht verwendet werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier werden schlecht, wenn sie zu lange im Gerät bleiben.
Der zugegebenen Rosinen werden im Gerät zerkleinert.	Um zu vermeiden, das Zutaten wie Früchte oder Nüsse zerhackt werden, fügen Sie diese erst nachdem Signal ertönt zum Teig hinzu.

Sollten Sie irgendwann zu späterer Zeit dieses Produkt entsorgen wollen, beachten Sie bitte Folgendes: Elektroschrott sollte nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie ihn, sofern Ihnen Entsprechende Möglichkeiten zur Verfügung stehen. Setzen Sie sich mit Ihren kommunalen Behörden oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung und fragen Sie diese um Rat bezüglich der Wiederverwertung. (Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Richtlinie (WEEE))